

⑫ 公開特許公報 (A)

昭55—45379

⑬ Int. Cl.³
A 23 G 3/00
A 21 D 15/02

識別記号
1 0 2

庁内整理番号
7236—4B
6971—4B

⑭ 公開 昭和55年(1980)3月31日

発明の数 1
審査請求 有

(全 2 頁)

⑮ 焼菓子の製造方法

犬山市字前田面 1—43

⑯ 特 願 昭53—120156

⑰ 出 願 人 日本特許管理株式会社

⑱ 出 願 昭53(1978)9月29日

東京都文京区本駒込 6 丁目15番
12号

⑲ 発 明 者 稲垣宏道

⑳ 代 理 人 弁理士 大橋弘

No. 1

No. 2

明 細 書

1. 発明の名称

焼菓子の製造方法

2. 特許請求の範囲

内面の一部又は全部にヒートシール面を持つた耐熱性プラスチック包装フィルム上に菓子生地を乗せ、この包装フィルムの表側から菓子生地をまるめ込むようにして包装し、筒状になつた両端開放部をヒートシールしてオープン内に装入し、そのまま焼き上げる焼菓子の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、焼菓子の製造方法に関するもので、包装工程を簡素化すると共に開封性の向上を図つたことが特長である。

焼菓子の場合には、一旦焼き上げたものを冷却後に包装していることから、この冷却時に落下菌などに汚染される心配がある。また、この製造工程は、生地を型などに入れてからオープン内に入る工程やオープンから出たものを冷却する工程

や、この冷却したものを包装機にかける工程などが夫々分割されているために、作業能率が悪いと共に製造コストが高くなる欠点があつた。また、一般に焼菓子などは、その日持ちを良くするために密封包装されているため、開封に困難をきたすことが屢々あつた。

本発明は、このような欠点を一挙に解決する焼菓子の製法に関するもので、その実施例を詳記すると以下のとおりである。

先ず、第1図(1)に示すように、内面(上面)にヒートシール性を有するフィルム2を貼り合わせた包装フィルム1であつて、耐熱性を有するもの(例えばポリエステルフィルム)を水平に開き、この上に皮生地3を伸して乗せ、次に(2)に示すようにこの皮生地2の中央に鉛4を乗せる。

次に、(3)に示すように包装フィルム1を皮生地3との間に余裕を持たせて切断し、この一端から皮生地3をまるめ込むようにして巻いて、巻き側の端11の内側を(4)に示すように互いにヒートシール面を合わせて折り曲げ、更に(5)に示すように

まるめ込む。この結果、皮生地 3 は 4 を中央にして筒状に巻き込まれて、第 2 図に示すように外側は包装フィルム 1 にて巻き包装された状態となる。

次にこの状態で、第 3 図に示すように包装フィルム 1 の外側からヒートバー 5 にて両端をヒートシールする。

これをそのまま、或いは両端を第 4 図に示すように内側に折り曲げてオープン 6 内に装入し、例えば 170℃ にて 12～13 分間かけて焼き上げる。

この結果、内部の菓子生地は包装フィルム 1 を通して熱を受け、焼かれて製品となる。

よつて本発明によれば、包装と菓子の保型が一緒であると共に予め包装してからオープン 6 内に入れて焼き、とり出してそのまま冷却するので、菓子が外気に晒される機会は無く、よつて雑菌が付着する心配がない。

また、一旦焼き上げたものを包装するのではないから、包装手間が簡素化されて製造コストの低

下を図ることができる。

次に本発明によれば、包装フィルム 1 において中央端側は何処ともヒートシールしていないので、この部分からの開封が極めて容易である。

なお、第 5 図は他の実施例を示したもので、この実施例は包装フィルム 1 の両側にヒートシール面 7 を形成し、この部分において包装フィルム 1 をヒートシール 8 し、端にカット 9 を入れる。このようにすると、更に開封性は向上する。

4. 図面の簡単な説明

第 1 図は本発明製法の説明図、第 2 図は包装フィルムにて菓子生地を包装した状態の斜視図、第 3 図は包装した外側から開放口側をヒートシールした状態の斜視図、第 4 図はオープン内に入れて焼き上げる状態の斜視図、第 5 図はカットを入れて開封性を向上させた場合の斜視図である。

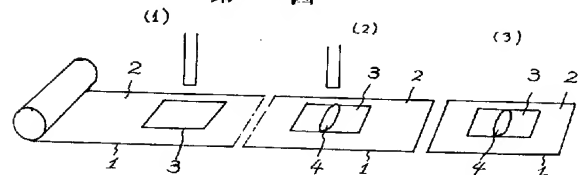
1.....包装フィルム、2.....ヒートシール
性フィルム、3.....皮生地、4.....、5.....
ヒートバー、6.....オープン、7.....ヒ

ートシール面、8.....ヒートシール、9.....
カット。

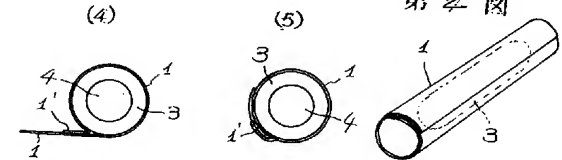
特許出願人 日本特許管理株式会社

代理人 弁理士 大 橋 弘

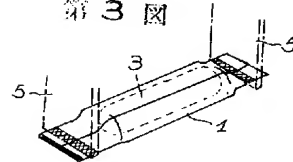
第 1 図



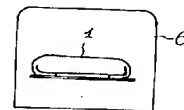
第 2 図



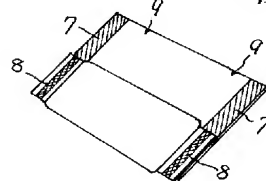
第 3 図



第 4 図



第 5 図



PAT-NO: JP355045379A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 55045379 A
TITLE: BAKING OF CAKE
PUBN-DATE: March 31, 1980

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
INAGAKI, HIROMICHI	

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
NIPPON TOKKYO KANRI KK	N/A

APPL-NO: JP53120156
APPL-DATE: September 29, 1978

INT-CL (IPC): A23G003/00 , A21D015/02

ABSTRACT:

PURPOSE: To prepare a packed and baked cake, having high storability and openability, by wrapping the dough of a cake with a heat-resistant plastic film to a tubular form, heat-sealing both ends of the tube, and baking the packed dough.

CONSTITUTION: Dough 3 is placed on a polyester film 1 which is at least partly laminated with a heat-sealable film and bean jam 4 is placed at the central part of the dough 4. The polyester film 1

is cut leaving a margin between the dough 3, and rolled from its one end wrapping the dough 3. The edges of the film are folded facing their inner faces each other. The both ends of the tube are sealed with a heat bar 5, and the dough is baked in an oven.

COPYRIGHT: (C)1980,JPO&Japio